



Przedstawiamy Państwu menu, przygotowane przez Szefa Kuchni TASTE Wilanów, Dariusza Wierzchowskiego. Wszystkie serwowane potrawy powstają tylko ze świeżych i sezonowych produktów i są podawane w konwencji menu degustacyjnego.

Na życzenie do wszystkich pozycji w menu degustacyjnym Sommelier dobierze dla Państwa wino komponujące się z paletą smaków i aromatów każdego z dań.

MENU DEGUSTACYJNE II

160 zł za jedną osobę

AMUSE BOUCHE

KREWETKI

kalafior, cytrusy i curry

FOIE GRAS

wędzone śliwki, lody i brioche

MAŁŻE ŚW. JAKUBA

krem z ziemniaka, sos cielęcy, szczypior

KARMAZYN

risotto cytrynowe i wodorosty

PALATE CLEANSER

POLĘDWICA WOŁOWA

mus z selera, jarmuż i sos madeira

LODY CZEKOLADOWE

czekolada z rumem i ciastko

Wybrane przez Państwa menu zostanie wydrukowane na papierze wysokiej jakości i przedstawione każdemu z Państwa gości.

W przypadku jakichkolwiek pytań, pozostajemy do Państwa dyspozycji.

+48 22 400 11 22

rezerwacja@taste.pl